

Aperitif

Pet Nat mit Achtung

Loimer
Niederösterreich

0,1 8,50

Vin d'Orange

Graf von Pfeil
München

0,1 8,80

Blanc de Blanc Zero Dosage 2015

Ebner-Ebenauer
Weinviertel

0,1l 17,20

Tafelwasser Flatrate pro Person 4,50

Wir verwenden kein synthetisches Trüffelöl.

Dieses wird durchweg zum Aromatisieren verwendet. Absurdenweise auch von schwarzer Trüffel. Das hat nichts vom komplexen Aroma echter Trüffel.

Trüffelmenü 2024

Chicoree im Salzteig gebacken, Chicoree rot, Radichio di Treviso, Lollo Rosso, Beurre Blanc vom Milchsäuren Chicoree Saft, Herbsttrüffel

Kartoffelessenz mit Lauch und Sauerteig-Backerbsen, fermentierte Kartoffel-Rouille, Perigord Trüffel

Hechtnocken mit Champagnerkraut, Trüffeltrauben und Krustentiersauce

Rehrücken mit Haselnuss- Schnittlauch Kruste, Wacholderjus, Spaghettikürbis mit Jalapenos, Trüffel-Delicakürbis-Püree, konfierte Butternutscheiben

Hausgemachte Bandnudel mit Weißer Trüffel

In Süßwein pochierte Birne, Mängisch von jamei und eingelegter Perigord Trüffel

Karotten, Pistazien-Safran-Eis und Anis-Dubai-Schokolade

Trüffelpraline
selbstgemacht

Menü 192,00